



Molino Campodónico

*harinísima*





## Empresa emblema de la molinería Argentina

El Molino Campodónico tiene una larga trayectoria de tradición y calidad que se remonta a 1888.

Actualmente cuenta con una capacidad de molienda de 340 toneladas diarias, y un almacenamiento de 45.000 toneladas de trigo. Se ubica entre las 10 empresas más importantes de la molinería argentina, abasteciendo a reconocidas industrias que requieren harinas hechas a la medida de sus procesos. Abastecemos no sólo el territorio Argentino, sino que también exportamos a otros países.

“Calidad Campodónico” es la respuesta a un mercado exigente, que busca calidad a la medida de sus Productos y Creaciones.

## Gama de Productos

Elaboramos harinas de alta calidad, destinadas a satisfacer tanto a panificadoras y panaderías artesanales como a industrias de galletitas, pastas, tapas para empanadas, panes de molde, entre otras.

Diariamente se producen harinas 00, 000 y 0000 bajo múltiples especificaciones. Sémola y semolín de diversas granulometrías. Salvado y harina de Graham. Todos los productos entregados en bolsas de 25Kg, 50kg, big bags y a granel (tolvas propias).



## Calidad

Contamos con un laboratorio altamente calificado en el cual aseguramos el estándar que la “Calidad Campodónico” exige. La participación comprometida de nuestro personal está estrechamente ligada a cada proceso productivo, desde la selección de la materia prima hasta el monitoreo constante de la producción, carga y empaque.

Nuestro control de calidad comienza en el campo, conocemos exactamente que variedades de trigos son las más aptas para cada uno de nuestros productos. Seguimos y controlamos el curso de las condiciones agroecológicas, lluvias, radiación solar, fertilizantes, hasta la cosecha. Seleccionamos aquellos trigos que no hayan sido afectados en su calidad genética por ningún factor.

En el proceso industrial, utilizamos máquinas de últimas generación en limpieza, acondicionamiento y molienda de grano. Existe un permanente control de los aspectos sanitarios y reológicos.

Hemos elaborado normas estrictas de calidad que evolucionan hasta el día de hoy, dando productos que poseen parámetros de calidad asegurados.

Hemos implementado y certificado un sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria basado en los lineamientos de la FSSC 22000 (Food Safety System Certification), estándar reconocido por GFSI. Contar con esta certificación nos permite garantizar productos seguros para los consumidores.

Brindamos un servicio de asesoramiento permanente a disposición de cada cliente.

[www.molinocampodonico.com.ar](http://www.molinocampodonico.com.ar)